

MINELLI, PAROLE E FATTI. VIZI E VIRTÙ.

di Ellebì

In una delle prime interviste rilasciate al Messaggero, l'on. Claudio Minelli in qualità di assessore al commercio del Comune di Roma, lamentava la molta confusione che regna nei comuni confinanti circa l'orario di apertura degli esercizi commerciali.

Di conseguenza, coerente all'intento di rimettere ordine nella materia nel territorio di sua competenza, l'on. Minelli subito ha dato il via ad una serie di iniziative a volte originali a volte no. Ma è riuscito allo scopo?

L'argomento *responsabilità al commercio* non è di facile approccio per chicchessia e soprattutto per chi è "nuovo". A scusare non basta nemmeno la buona volontà profusa, perché tanto della scelte in prima persona, quanto delle scelte tramite "consiglieri", chi sottoscrive è purtroppo l'unico responsabile.

Infatti l'on. Minelli - mi sono documentato - dal febbraio '94 al 15 marzo '95 ha emesso circa venticinque delibere e molte altre disposizioni affini inerenti l'orario e il riposo degli esercizi commerciali, dei pubblici esercizi e delle attività artigianali.

Il risultato? Confesso che, nonostante la mia quindicennale esperienza nello specifico, non ho recepito la volontà politica al riguardo, né, se mi si chiedesse, saprei quando deve aprire al pubblico o stare chiusa un'attività commerciale. Perciò ad uso degli uffici preposti sarebbe utile l'emissione riassuntiva in unica disposizione di tutto questo gran lavoro prodotto dalla Ripartizione XI.

Vero è che le gelosie di concorrenza, le multiformi organizzazioni di categoria non hanno aiutato l'opera dell'assessore, anzi...

Certamente farraginose e prive di costrutto sono le disposizioni circa l'apertura domenicale, prima "consigliata", poi facoltativa, poi "obbligatoria" per chi l'ha chiesta, con tanto di controllo (statistico?) da parte della Polizia Municipale. Addirittura pare obbligatoria la richiesta, anche di un solo giorno di riposo, per i pubblici esercizi della zona turistica la quale - si badi bene - non corrisponde ai limiti del centro storico, né ad altra zona più ampia di rispetto!

Poi ci sono le diverse specializzazioni merceologiche che si differenziano nella mezza giornata di riposo infrasettimanale, nella chiusura oraria giornaliera, nel rispetto o meno del riposo domenicale o festivo a seconda della zona o della merce, nell'osservanza dell'orario di apertura domenicale a seconda della merce venduta.

Invece non è stata messa mano a riportare ordine nel commercio sulle aree pubbliche distinto in mercati coperti, semicoperti o scoperti, con sede fissa o meno, a rotazione A,B,C prima o seconda o integrativa, itinerante o urtista, "incasinato" da sempre. Ma qui, se non viene attuata la legge 112/ 91, la responsabilità ricade equamente su Regione, Comune, Circoscrizioni e organizzazioni sindacali di categoria.

Conclusione: se un cittadino, cliente o avventore, si guarda intorno non credo sappia quando troverà aperto un bar o un negozio d'abbigliamento la Domenica vicino casa.

Fortunatamente la quasi totalità degli esercenti non si è persa d'animo: continua a fare come prima. Anche questo è un segno di grande democraticità.

L'on. Minelli, però, è andato proprio fuori del vaso con l'ordinanza n.187 dell'11 aprile 1995 che detta norme sulla carenza dei prezzi; una specie di regolamento di applicazione della legge sulla materia, salvo che impone obblighi molto più stretti di questa.

L'ordinanza obbliga il ristoratore a dettagliare il prezzo delle vivande del menù turistico. Come dire alla Fiat di dettagliare i prezzi dei componenti della Panda. Evidentemente una ruota (un primo di spaghetti) presa da sola potrà avere un prezzo, venduta nel complesso - vettura ne avrà uno diverso. Ma come spiegare al cliente le differenze?

L'ordinanza obbliga il ristoratore a presentare al cliente in due liste separate il menù ed i vini. Certamente si troverà in imbarazzo chi nella sua modesta trattoria potrà scrivere solo "vino della casa" nella seconda lista e non avrà il sommelier oltre il cameriere.

L'ordinanza obbliga a cancellare la voce "coperto" dal menù, non perché la cosa sia proibita in sé (altrimenti dove sarebbe la libera iniziativa imprenditoriale?), ma perché poco comprensibile agli stranieri. A tal proposito non è detto che l'esterofilia premi sempre e sia comunque più utile (es.: vedi i taxi bianchi). Ogni operatore adatta il suo servizio alla clientela, ma di questo passo potrebbe essere obbligato a servire a modo di fast food la coda alla vaccinara.

Il Comune di Roma assegnerà il marchio di qualità ai locali che obbediscono alle sue direttive, come la madre che dà ad un figlio una caramella e all'altro niente. Questo odierà la madre e il fratello. Immaginate poi il vigile urbano che deve controllare, e magari punire, l'esercizio garantito con il marchio di qualità appena attribuito dal comune!

Forse è meglio che queste incombenze se le tengano la Camera di Commercio o le Organizzazioni di categoria. No?

E' ottimo il fare, ma strafare è pari a non fare.